

# Herbstliche Apfelmarmelade mit Ingwer

**Zutaten** für etwa 10 bis 12 Gläser

2 kg Äpfel (das ergibt geschält und geschnitten 1,5 kg – besonders gut eignen sich Äpfel mit Säureanteil wie Boskop, Cox Orange, Elstar oder Jonagold)

0,5 kg Gelierzucker 1:3

0,1 kg Ingwer

Gewürze nach Geschmack:  
Vanille, Zimt, Kardamom

**Zubereitung**

Die Gläser im Geschirrspüler waschen und anschließend im Rohr bei 100°C sterilisieren.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer ebenso schälen und ganz fein hacken.

Die Äpfel im kalten Zustand mit Gelierzucker gut vermischen, Ingwer unterrühren und weichkochen.

Mit dem Pürierstab pürieren und die Gewürze nach Geschmack zugeben.

Die Marmelade kochend heiß in die Gläser füllen, schnell verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

